

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

(11) N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

2 691 440

(21) N° d'enregistrement national :

93 06049

(51) Int Cl<sup>5</sup> : B 65 D 81/20 , 85/62

(12)

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 19.05.93.

(30) Priorité : 20.05.92 IT 92000137.

(71) Demandeur(s) : GIUSEPPE CITTERIO SALUMIFICIO  
SPA — IT.

(72) Inventeur(s) : Citterio Paolo.

(43) Date de la mise à disposition du public de la  
demande : 26.11.93 Bulletin 93/47.

(56) Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche : Ce dernier n'a pas été établi à la date  
de publication de la demande.

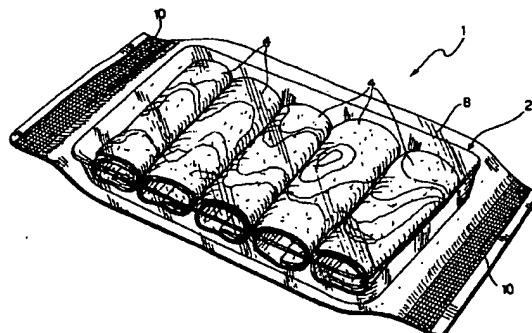
(60) Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire : Cabinet Beau de Loménie.

(54) Conditionnement de produits en tranches, en particulier de tranches de jambon.

(57) Le conditionnement comprend un récipient du type  
barquette fermé hermétiquement (2) qui est, non pas sous  
vide mais sous atmosphère modifiée, dans lequel sont  
disposées une pluralité de tranches (4) enroulées sur elles-  
mêmes et espacées les unes des autres de manière que  
chaque tranche soit en contact avec les autres sur une sur-  
face sensiblement inférieure à la surface totale de la tran-  
che.



FR 2 691 440 - A1



BEST AVAILABLE COPY

La présente invention se rapporte à un conditionnement pour produits en tranches, notamment pour tranches de jambon.

On connaît des conditionnements de produits en 5 tranches tels que des tranches de jambon et similaires, dans lesquels les tranches sont disposées sous une forme étalée et superposées les unes aux autres. L'enveloppe est généralement constituée par une feuille de matière plastique scellée sous vide.

10 Les tranches conditionnées de cette façon adhèrent les unes aux autres et il est quelque peu difficile de séparer les tranches après avoir ouvert le conditionnement. Pour faciliter la séparation des tranches, on emploie quelquefois des feuilles de matière plastique interposées entre deux couches de tranches adjacentes. 15 Dans chaque cas, dans les conditionnements utilisés jusqu'à présent, le produit est serré et se présente de façon moins favorable qu'un produit frais, du point de vue esthétique, et ceci tend à donner au produit l'aspect 20 d'un produit de qualité inférieure, relativement aux tranches fraîches.

Pour surmonter les inconvénients précités, la présente invention a pour objet un conditionnement de produits en tranches caractérisé en ce qu'il comprend un 25 conteneur du type barquette fermé hermétiquement qui est, non pas sous vide mais sous atmosphère modifiée, dans laquelle sont disposées plusieurs tranches enroulées sur elles-mêmes et espacées les unes des autres de manière que chaque tranche soit en contact avec les autres sur une surface sensiblement inférieure à la surface totale de la tranche.

Les tranches peuvent être enroulées ou pliées 30 sur elles-mêmes, une ou plusieurs fois. Ceci facilite la prise des tranches et améliore la visibilité et l'aspect esthétique du produit. Les tranches sont déjà prêtes pour la préparation de plats garnis (roulés ou équiva-

lents) et la barquette peut aussi être utilisée comme plat pour servir le produit sur la table.

D'autres caractéristiques et avantages de l'invention seront mieux compris à la lecture de la description qui va suivre d'un exemple de réalisation et en se référant aux dessins annexés sur lesquels :

la figure 1 est une vue en perspective d'un conditionnement selon la présente invention ;

la figure 2 est une coupe selon la ligne II-II  
10 de la figure 1 ;

les figures 3 et 4 sont des coupes analogues à celles de la figure 2, qui illustrent différentes dispositions des tranches ;

la figure 5 est une vue en perspective montrant  
15 une disposition différente des tranches ;

la figure 6 est une coupe selon la ligne VI-VI  
de la figure 5 ; et

la figure 7 est une vue en perspective illustrant le conditionnement de la figure 1 avec un type  
20 d'emballage différent.

Sur les dessins, on a désigné par 1 un conditionnement de jambon en tranches qui comprend un récipient 2 formant une barquette en matière plastique transparente dans laquelle sont disposées plusieurs tranches  
25 4.

Dans la forme de réalisation représentée sur les figures 1 et 2, les tranches 4 sont enroulées sur elles-mêmes, selon une direction d'enroulement parallèle aux grands côtés des tranches 4, qui présentent dans  
30 leur configuration agrandie une forme sensiblement rectangulaire. Les tranches enroulées sont disposées adjacentes l'une à l'autre de manière à présenter une surface de contact mutuelle très réduite.

Dans la variante de la figure 3, les tranches  
35 sont pliées une seule fois sur environ la moitié et sont disposées côte à côte et partiellement superposées entre

elles. Egalement dans ce cas, la zone de superposition de deux tranches adjacentes possède une aire minime relativement à la surface totale d'une tranche.

5 Dans la variante de la figure 4, chaque tranche 4 est pliée deux fois, dans des sens opposés, en présentant la forme générale d'un S.

Dans l'autre variante représentée sur les figures 5 et 6, les tranches sont enroulées selon une direction d'enroulement oblique par rapport aux côtés des 10 tranches. Les tranches ainsi enroulées ont une longueur supérieure à celle du cas représenté sur les figures 1 et 2 et, par conséquent, les tranches sont disposées parallèlement aux grands côtés du récipient 2.

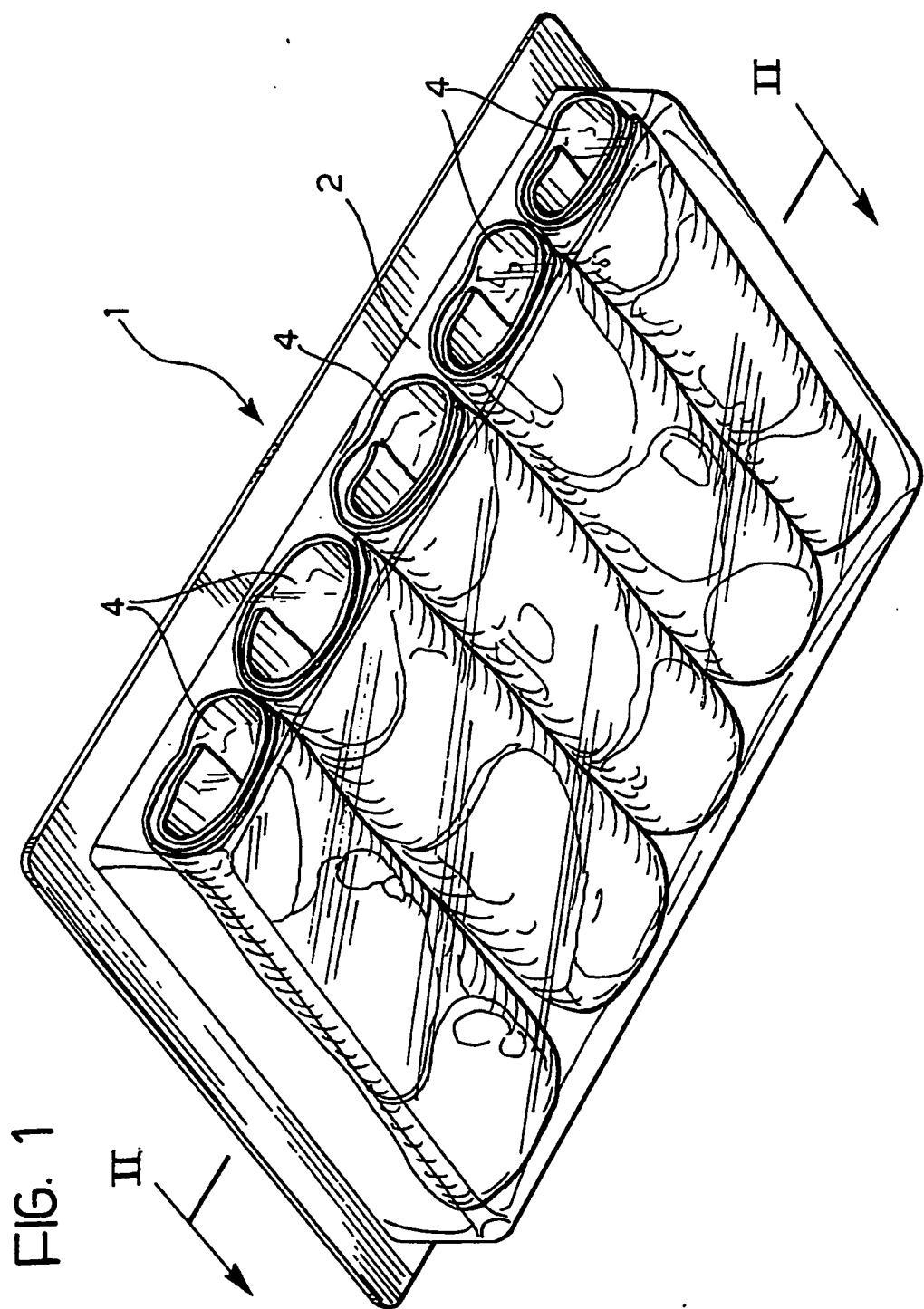
Le récipient 2 rempli des tranches 4 est soumis 15 à une phase d'aspiration de l'air, puis on rétablit dans le récipient 2 une atmosphère de gaz inertes tels que l'azote ou l'anhydride carbonique à la pression ambian- te. Le récipient 2 est ensuite fermé hermétiquement à 20 l'aide d'une feuille 6 appliquée sur le bord du réci- pient 2 selon une technique en soi.

En variante, comme représenté sur la figure 7, le récipient 2 - sous atmosphère de gaz inerte - peut être inséré dans un sachet 8 constitué par une feuille transparente fermée de forme tubulaire et fermée hermétiquement à ses extrémités 10 par thermosoudage. Ce type 25 de conditionnement est connu dans le secteur de l'emballage sous la désignation de "Flow Pack".

Bien entendu, diverses modifications et variantes pourront être apportées par l'homme de l'art au dispositif qui vient d'être décrit à titre d'exemple non limitatif sans sortir du cadre de l'invention.

## R E V E N D I C A T I O N S

1. Conditionnement pour produits en tranches, en particulier pour tranches de jambon, caractérisé en ce qu'il comprend un récipient du type barquette fermé hermétiquement (2) qui est, non pas sous vide mais sous atmosphère modifiée, dans lequel sont disposées plusieurs tranches (4) enroulées sur elles-mêmes et espacées de manière que chaque tranche soit en contact avec les autres sur une surface sensiblement inférieure à la surface totale de la tranche.  
10 2. Conditionnement selon la revendication 1, caractérisé en ce que les tranches (4) sont enroulées selon une direction d'enroulement parallèle à l'un des bords de la tranche.  
15 3. Conditionnement selon la revendication 1, caractérisé en ce que les tranches (4) sont enroulées selon une direction d'enroulement oblique par rapport aux côtés de tranche (4).  
20 4. Conditionnement selon la revendication 1, caractérisé en ce que les tranches (4) sont pliées sur elles-mêmes, sensiblement à moitié.  
25 5. Conditionnement selon la revendication 1, caractérisé en ce que les tranches (4) sont pliées sur elles-mêmes selon une configuration en S.  
6. Conditionnement selon une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que le récipient est fermé hermétiquement à l'aide d'une feuille (6) appliquée sur le côté ouvert du récipient (2).  
30 7. Conditionnement selon une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que le récipient (2) est inséré dans un sachet (8) constitué par une feuille fermée de forme tubulaire et scellée hermétiquement à ses extrémités (10).



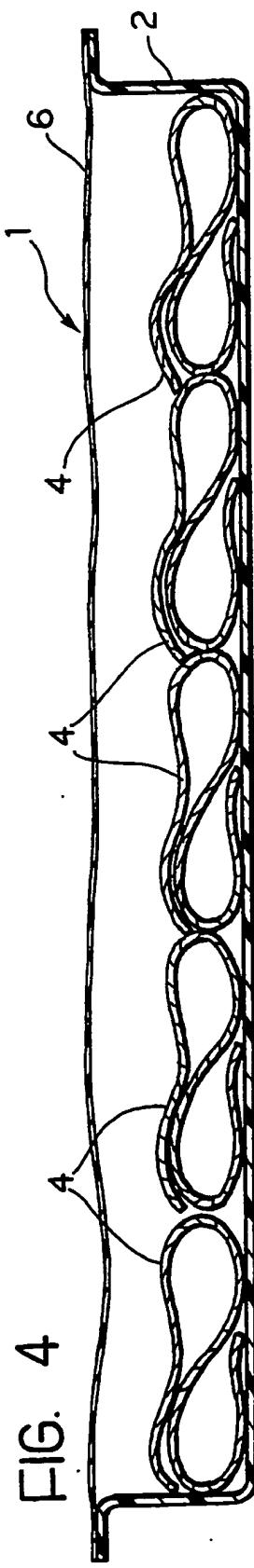
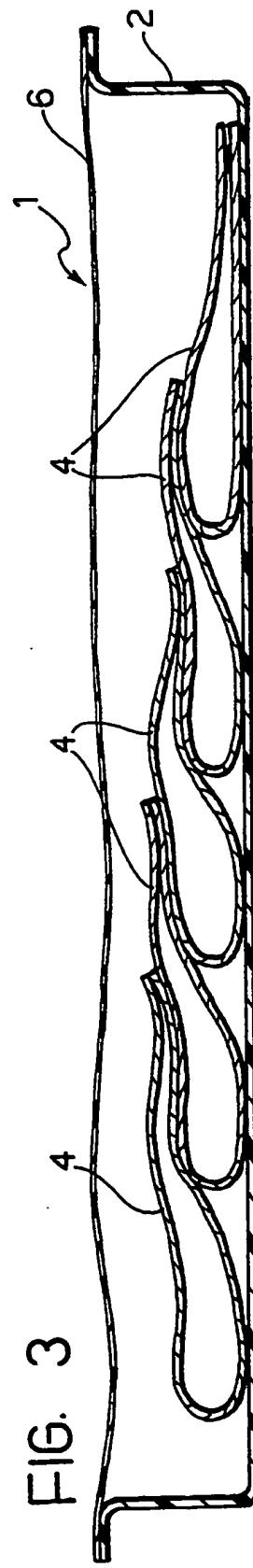
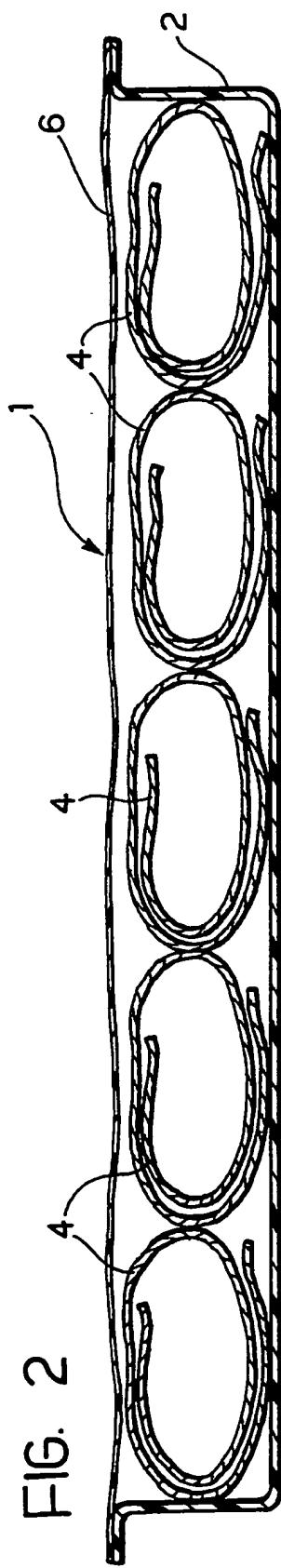


FIG. 6

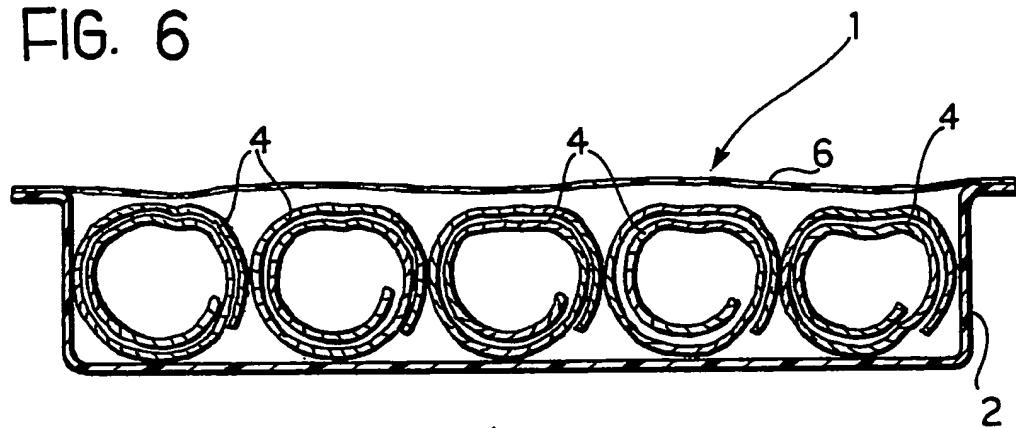
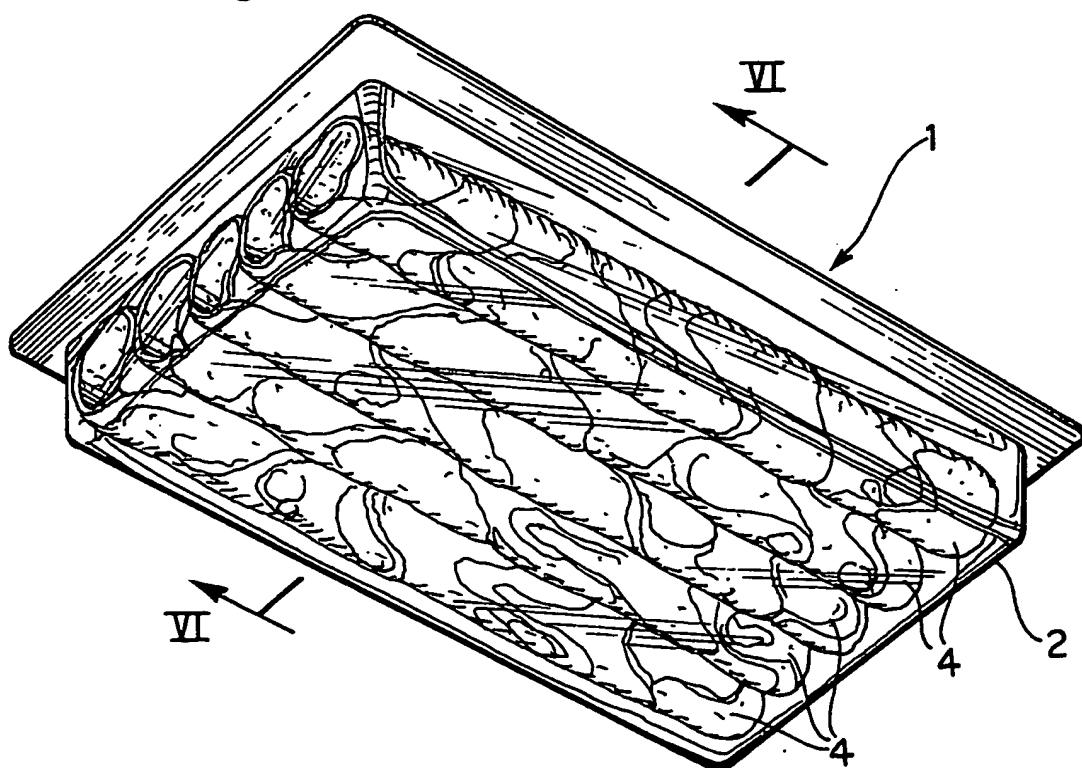


FIG. 5



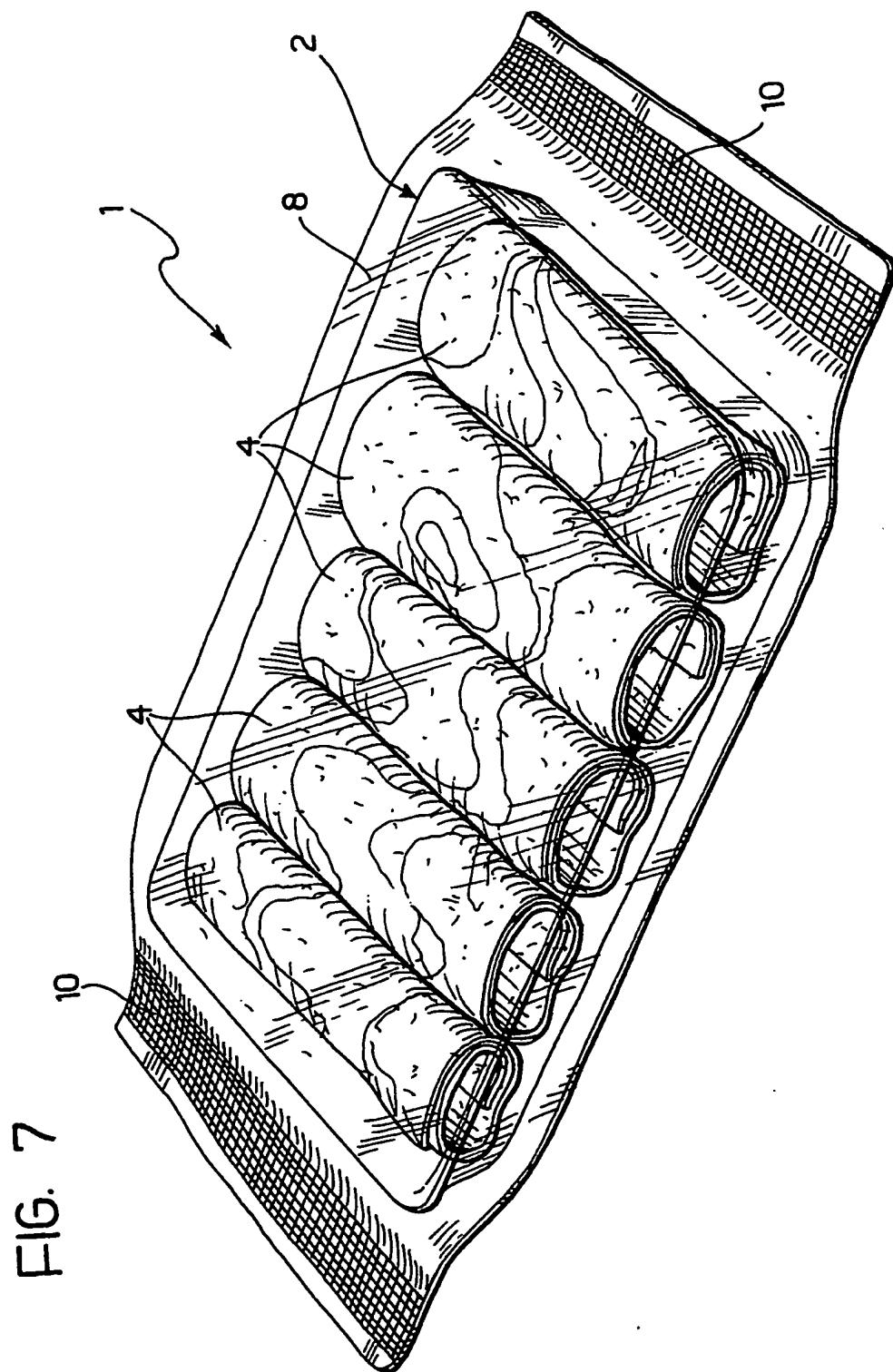


FIG. 7